Horno de microondas

Manual del usuario

MS40J5133AT

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 1 2015-01-23 10:58:36

Contenido

Utilización del manual del usuario **4**

En este Manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos: 4

Instrucciones de seguridad **5**

Instrucciones de seguridad importantes 5

Instalación **13**

Elementos incluidos 13
Lugar de instalación 15
Plato giratorio 15

Mantenimiento **16**

Limpieza 16
Repuesto (reparación) 17
Cuidados para períodos prolongados sin uso 17

Antes de comenzar **18**

Hora actual 18
Ahorro de energía 18
Bloqueo para niños 19
Activar o desactivar las señales sonoras 19
Temporizador de cocina 19
Acerca de la energía de microondas 20
Utensilios de cocina para microondas 21

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 2 2015-01-23 10:58:36

Funcionamiento **23**

Panel de funciones 23
Pasos simples para comenzar 24
Modo manual 25
Configuraciones comunes 26
Modo automático 28
Conveniencia 42
Desodorización 49

Cocción inteligente **50**

Guía de cocción en microondas 50
Guía de recalentado 53
Guía de descongelamiento 55
Rápido y fácil 57

Resolución de problemas **58**

Puntos de verificación 58
Códigos de información 63

Especificaciones técnicas **64**

Grac ias por elegir a Samsung **65**

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 3 2015-01-23 10:58:36

Utilización del manual del usuario

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

En este Manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos:

⚠ ADVERTENCIA

Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones personales e, incluso, provocar la muerte**.

⚠ PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad**.

NOTA

Sugerencias útiles, recomendaciones o información que ayuda a los usuarios a operar el producto.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 4 2015-01-23 10:58:37

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

ASEGÚRESE DE CUMPLIR EN TODO MOMENTO ESTAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO, ASEGÚRESE DE QUE SE CUMPLAN LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

Función de microondas solamente

ADVERTENCIA: Si la puerta o los burletes de la puerta están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparados por una persona competente.

ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente y no debe usarse:

- en zonas de descanso de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- en casas de campo
- para uso de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- establecimientos tipo casa de huéspedes.

ADVERTENCIA: Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 5 2015-01-23 10:58:37

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.

Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.

El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.

En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.

ADVERTENCIA: El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.

El horno debe limpiarse con regularidad y debe eliminarse cualquier depósito de alimentos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 6 2015-01-23 10:58:37

No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.

El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.

El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.

Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.

Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y, luego, utilizarlo.

Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente (independiente), no debe colocarse en un gabinete.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 7 2015-01-23 10:58:37

Instrucciones de seguridad

Función de microondas solamente - Opcional

ADVERTENCIA: Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

No debe utilizarse un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar la rotura del vidrio.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.

Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores.

Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 8 2015-01-23 10:58:37

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas.

Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.

No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada.

El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 9 2015-01-23 10:58:37

Instrucciones de seguridad

No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico.

No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.

No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.

Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.

ADVERTENCIA: Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición y causar que el líquido salga a borbotones, por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar.

En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con un vendaje limpio y seco.
- No se aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja en agua la bandeja ni el estante poco después de la cocción ya que ello podría romperlos o dañarlos.

No haga frituras de inmersión en el horno microondas ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el líquido caliente se derrame repentinamente.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 10 2015-01-23 10:58:37

⚠ PRECAUCIÓN

Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.

Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico.

Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.

No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.

Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.

No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.

Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.

Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.

No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas).

Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorriente cercanos al horno.

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva (Función de microondas solamente)

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 11 2015-01-23 10:58:37

Instrucciones de seguridad

A. Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

B. NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y, luego, uno seco y suave.

C. NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:

1) la puerta (doblada)

2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)

3) los burletes de la puerta y las superficies de sellado

D. El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

A. Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

B. Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

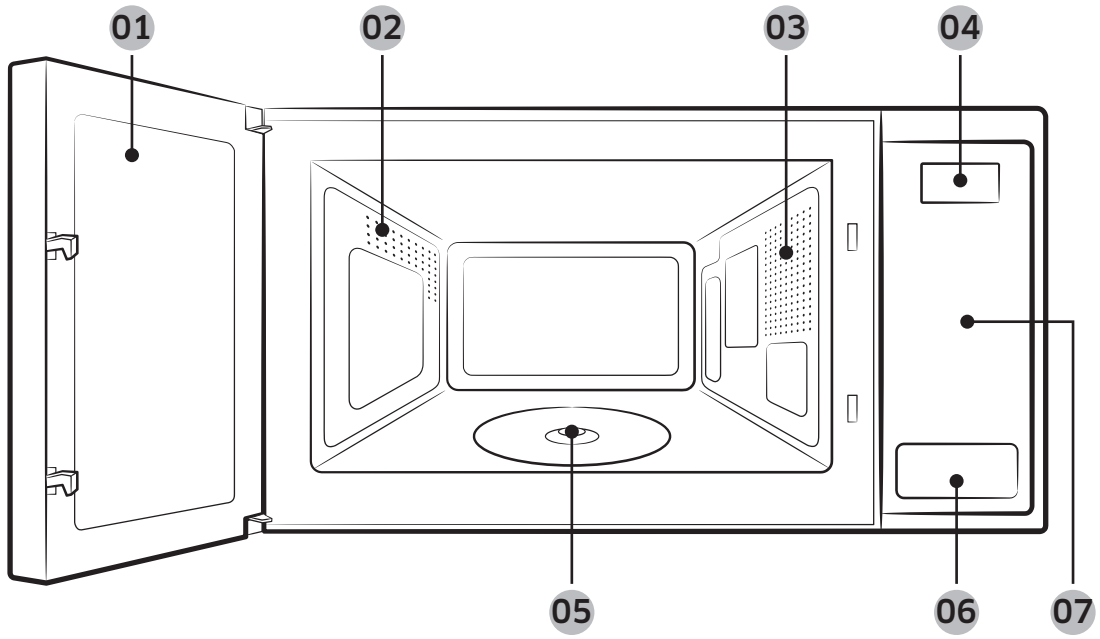
MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 12 2015-01-23 10:58:37

Instalación

Elementos incluidos

Asegúrese de que todas las piezas y los accesorios estén incluidos en el paquete del producto. Si tiene algún problema con el horno o los accesorios, comuníquese con el centro local de atención al cliente de Samsung o el comercio minorista.

Resumen del horno



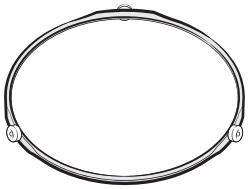
01 Puerta
02 Ventilador
03 Luz del horno
04 Visor
05 Conectador
06 Abrir (puerta)
07 Panel de funciones

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 13 2015-01-23 10:58:37

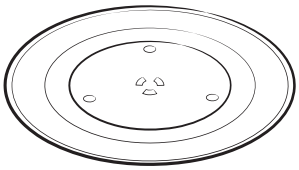
Instalación

Accesorios

El horno viene con diversos accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.



Aro de rodillo



Plato giratorio

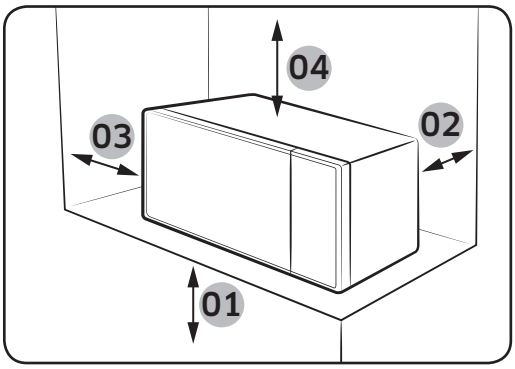
Aro de rodillo	Se coloca en el centro de la base. Es el soporte del plato giratorio.
Plato giratorio	Se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento. Sirve como base para la cocción.

NOTA

- No haga funcionar el horno sin el anillo y el plato giratorio.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 14 2015-01-23 10:58:38

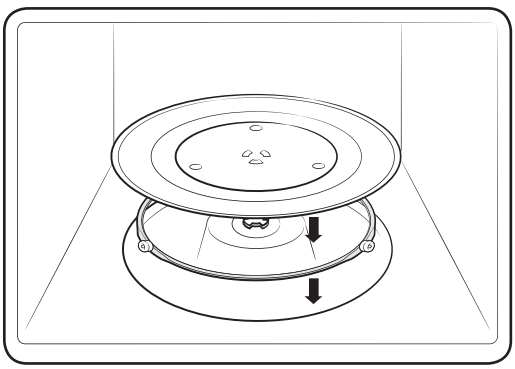
Lugar de instalación



01 85 cm del suelo
02 10 cm de la pared posterior
03 10 cm a los costados
04 20 cm desde arriba

- Seleccione una superficie plana y nivelada a unos 85 cm por encima del suelo. La superficie debe poder soportar el peso del horno.
- Deje espacio para la ventilación, al menos 10 cm por la parte trasera y los laterales, y 20 cm por la parte superior.
- No instale el horno en lugares calurosos ni húmedos como cerca de otros hornos microondas o de radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de alimentación eléctrica del horno. Si necesita cables de extensión, utilice solo cables aprobados.
- Limpie el interior y el burlete de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno por primera vez.

Plato giratorio



Quite todos los materiales de empaque del interior del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 15 2015-01-23 10:58:38

Mantenimiento

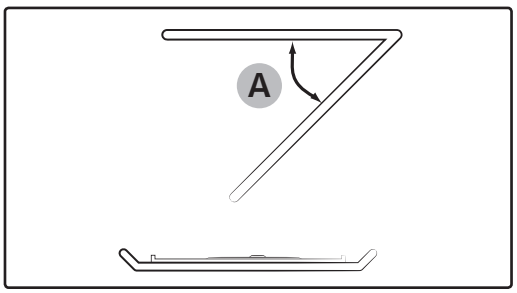
Limpieza

Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen impurezas en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el anillo giratorio (solo en los modelos a los que se aplique)
Si la puerta no se abre o cierra con suavidad, revise si se acumularon impurezas en los burletes de la puerta. Use un paño suave y agua jabonosa para limpiar las superficies interiores y exteriores del horno. Enjuague y seque bien.

Para limpiar suciedad rebelde con olores desagradables en el interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque una taza de jugo de limón diluido en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Cuando finalice el ciclo, espere hasta que el horno se enfríe. Luego, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

Limpieza del interior de los modelos con calentador colgante



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje el elemento calentador superior unos 45 ° (A) como se muestra. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar el elemento calentador.

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga limpios la puerta y los burletes y asegúrese de que la puerta se abra y se cierre con suavidad. De lo contrario, puede reducirse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no salpicar agua en los orificios de ventilación del horno.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 16 2015-01-23 10:58:38

- No use productos abrasivos ni sustancias químicas para la limpieza.
- Después de cada utilización del horno, espere hasta que este se enfríe y limpie la cámara con un detergente suave.

Repuesto (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

El interior de este horno no contiene piezas que pueda remover el usuario. No intente reemplazar o reparar este horno usted mismo.

- Si se presenta algún problema con las bisagras, los burletes o la puerta, solicite asistencia a un técnico calificado o a un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si desea remplazar la bombilla de luz, comuníquese con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la remplace usted mismo.
- Si se presenta algún problema con la carcasa externa del horno, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y comuníquese con un centro de servicio técnico local Samsung.

Cuidados para períodos prolongados sin uso

- Si no va a utilizar el horno durante un período prolongado, desenchufe el cable del de alimentación y coloque el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad acumulados en el interior pueden afectar el desempeño del horno.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 17 2015-01-23 10:58:38

Antes de comenzar

Hay cierta información básica que debe conocer antes de pasar directamente a una receta de cocina. Antes o durante cualquier modo de cocción, puede configurar/cambiar el reloj o el temporizador de la cocina según sus necesidades.

Hora actual

Es importante ajustar la hora correcta para asegurar que el funcionamiento automático sea correcto.

1. Presionar **Reloj**.
2. Usar los botones numéricos para ingresar la hora actual. Por ejemplo, presionar 5, 0 y 0 en secuencia para las 5:00 en punto.
3. Presionar **Inicio** para confirmar la configuración. Entonces, el indicador de los dos puntos (:) parpadea varias veces.

Ahorro de energía

Para reducir el consumo de energía cuando no utilice el horno, utilice la función de ahorro de energía del horno.

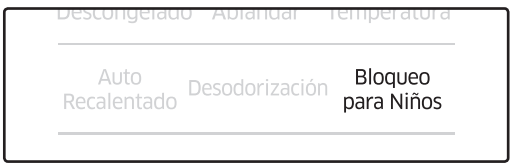
- Para activar el ahorro de energía, presionar **Eco** para apagar la pantalla.
- Para desactivar el ahorro de energía, abrir la puerta o volver a presionar **Eco**. La pantalla se vuelve a encender con la hora actual.

Ahorro de energía automático

- Después de 25 minutos de inactividad, el horno entra en modo de ahorro de energía. Cualquier función anterior se cancelará y se mostrará la hora actual.
- Después de 5 minutos con la puerta está abierta, la lámpara del horno se apagará.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 18 2015-01-23 10:58:39

Bloqueo para niños



Para evitar accidentes, el bloqueo para niños desactiva todos los controles excepto el botón Eco.
Mantener presionado **Bloqueo para Niños** por 3 segundos para activar, o volver a presionar por 3 segundos para desactivar el bloqueo en el panel de funciones.

Activar o desactivar las señales sonoras

Se puede desactivar o volver a activar el sonido o la melodía del horno.

- Para desactivar el sonido, presionar **Sonido** y se muestra "OFF" (DESACTIVADO) en la pantalla. Luego, presionar **Inicio**.
- Para volver a activar el sonido, presionar **Sonido** y se muestra "ON" (ACTIVADO) en la pantalla. Luego, presionar **Inicio**.

Temporizador de cocina

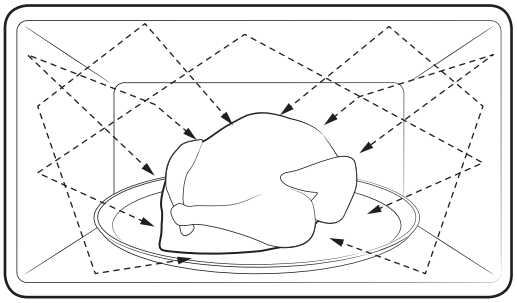
1. Presionar el **Cronómetro**.
2. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presionar **Inicio**.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 19 2015-01-23 10:58:39

Antes de comenzar

Acerca de la energía de microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. El horno utiliza el magnetrón para generar microondas que se utilizan para cocinar o recalentar los alimentos sin que pierdan la forma o el color.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a través del sistema de distribución giratorio. Esta es la razón por la cual los alimentos se cocinan de manera uniforme.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. Luego, las microondas se disipan en el interior del alimento mientras la cocción continúa.
3. El tiempo de cocción se ve afectado por las siguientes condiciones de los alimentos.
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de humedad
   - Temperatura inicial (sobre todo si está congelado)

NOTA

Los alimentos cocinados mantienen el calor en su núcleo después de terminar la cocción. Es por eso que debe respetar el tiempo de reposo especificado en este manual, lo que asegura una cocción uniforme hasta el núcleo.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 20 2015-01-23 10:58:39

Utensilios de cocina para microondas

Los utensilios utilizados en el modo Microondas deben permitir que las microondas los atraviesen y penetren en los alimentos. Los metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre reflejan las microondas. Por consiguiente, no utilice utensilios de cocina hechos de materiales metálicos. Siempre es seguro utilizar utensilios de cocina marcados como aptos para microondas. Para obtener más información sobre los utensilios adecuados, consulte la siguiente guía y coloque un vaso de agua o algún alimento sobre el plato giratorio.

Requisitos:

- Fondo plano y lados verticales
- Tapa bien ajustada
- Recipiente bien equilibrado con manijas que pesen menos que el recipiente principal

Material		Apto para microondas	Descripción
Papel de aluminio		△	Utilizar para un tamaño de porción pequeño para evitar la sobrecocción. Pueden producirse arcos eléctricos si el aluminio se encuentra cerca de la pared del horno o si usa una cantidad excesiva de papel de aluminio.
Plato para dorar		○	No usar para precalentar durante más de 8 minutos.
Vajilla de barro o porcelana china		○	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana china suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables		○	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida	Tazas o recipientes de poliestireno	○	El sobrecalentamiento puede provocar que se derritan.
	Bolsas de papel o periódicos	✕	Pueden prenderse fuego.
	Papel reciclado o ribetes de metal	✕	Pueden provocar un arco eléctrico

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 21 2015-01-23 10:58:39

Antes de comenzar

Material		Apto para microondas	Descripción
Recipientes de vidrio	Recipientes para llevar del horno a la mesa	○	Aptos para hornos de microondas, a menos que estén decorados con ribetes de metal.
	Cristalería fina	○	La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta rápidamente.
	Frascos de vidrio	○	Adecuados solo para calentar. Retirar la tapa antes de la cocción.
Metal	Recipientes	×	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
	Bolsa para congelador con precintos de alambre	×	
Papel	Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina	○	Se usan para cocinar durante poco tiempo. Absorben el exceso de humedad.
	Papel reciclado	×	Provoca arcos eléctricos.
Plástico	Recipientes	○	Usar solo recipientes de material termoplástico. Algunos plásticos pueden deformarse o perder el color a altas temperaturas.
	Film transparente	○	Se utiliza para mantener la humedad después de la cocción.
	Bolsas para congelador	△	Solo si son aptas para horno o pueden hervirse.
Papel encerado o parafinado		○	Se utilizan para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

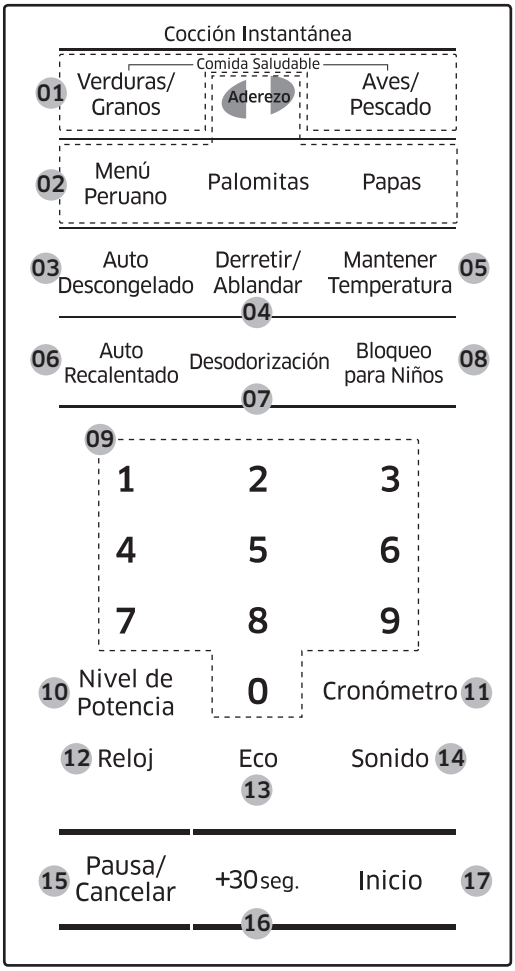
○ : Apto para microondas △ : Tenga cuidado × : No apto para microondas

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 22 2015-01-23 10:58:40

Funcionamiento

Panel de funciones

El panel frontal viene en una amplia gama de materiales y colores. Para mejorar la calidad, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.



01	Comida Saludable
02	Cocción Instantánea
03	Auto Descongelado
04	Derretir/Ablandar
05	Mantener Temperatura
06	Auto Recalentado
07	Desodorización
08	Bloqueo para Niños
09	Teclas numéricas
10	Nivel de Potencia
11	Cronómetro
12	Reloj
13	Eco
14	Sonido
15	Pausa/Cancelar
16	+30seg.
17	Inicio

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 23 2015-01-23 10:58:40

Funcionamiento

Pasos simples para comenzar

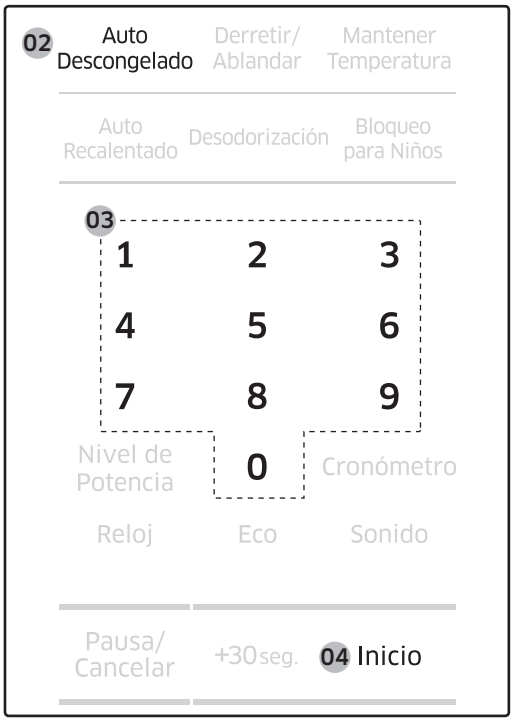
Para cocinar alimentos

1. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, en el centro del plato giratorio.
2. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción.
3. Presionar **Inicio**.

NOTA

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora 4 veces. Usar guantes para horno al retirar los alimentos.

Para descongelar alimentos congelados



1. Colocar los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas y, luego, en el centro del plato giratorio.
2. Presionar **Auto Descongelado**.
3. Usar los botones numéricos para establecer el tamaño de la porción.
4. Presionar **Inicio**.

NOTA

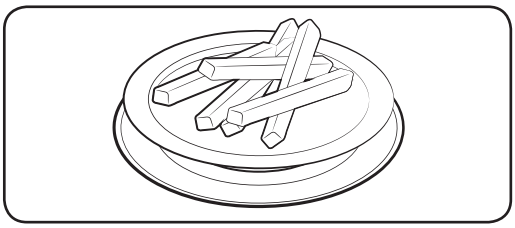
Para obtener más información, consultar la sección Auto Descongelado.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 24 2015-01-23 10:58:40

Modo manual

Microondas

Esta es la función básica de este horno de microondas. Por defecto, el nivel de potencia se programa en Alto.



1. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, en el plato giratorio.

2. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. (máx.: 99 min 99 seg). Por ejemplo, presionar 1 y 0 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos (10:00).
3. Para cambiar el nivel de potencia predeterminado, presionar **Nivel de Potencia** y seleccionar un nivel diferente. Consultar la sección **Nivel de potencia** para obtener más detalles.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

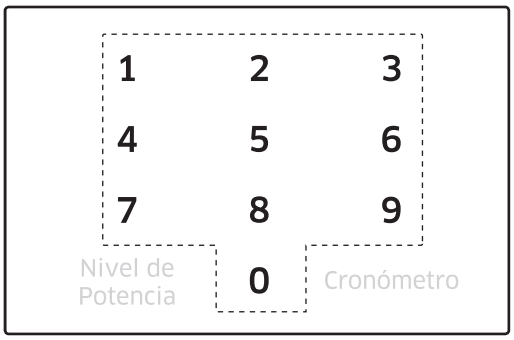
MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 25 2015-01-23 10:58:41

Funcionamiento

Configuraciones comunes

Tiempo de cocción

Seguir estos pasos para configurar o cambiar el tiempo de cocción. Por defecto, el nivel de potencia se programa en Alto.



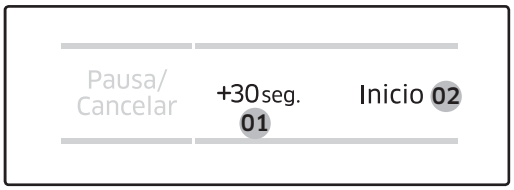
Usar los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. (máx.: 99 min 99 seg). El área del tiempo consiste en los elementos de los minutos y los segundos. Para configurar un tiempo de cocción de 25 minutos, por ejemplo, presionar 2 y 5 para los minutos, luego 0 y 0 para los segundos.

NOTA

- Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento, presionar **Pausa/ Cancelar** y repetir los pasos de arriba.
- Para detener la cocción, simplemente abrir la puerta o presionar **Pausa/Cancelar**. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta y presionar el botón Inicio.
- Para cancelar la cocción, presionar **Pausa/ Cancelar** dos veces.

Incrementos de tiempo

Es posible que desee agregar tiempo adicional al tiempo de cocción actual, mientras que la cocción está en proceso. Se puede adicionar tiempo en incrementos de 30 segundos.



1. Antes o durante la cocción, presionar **+30seg.** las veces que sea necesario. Por ejemplo, para agregar 2 minutos al tiempo de cocción actual, se debe presionar el botón 4 veces.
2. Presionar **Inicio**. El horno continúa el funcionamiento durante el tiempo modificado.

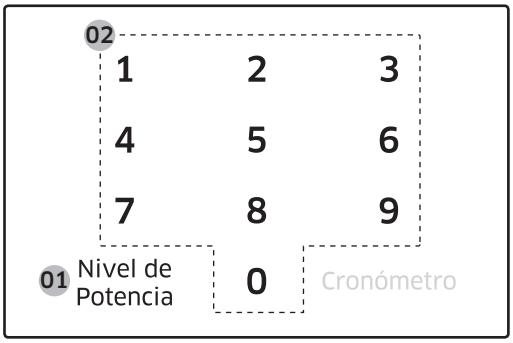
NOTA

Este botón no está disponible en el modo Automático.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 26 2015-01-23 10:58:41

Nivel de potencia

Se puede cambiar la intensidad de calentamiento según la receta de cocina o según sus preferencias.



1. Presionar **Nivel de Potencia**.
2. Usar los botones numéricos para seleccionar un nivel de potencia específico. Los niveles disponibles van de (0) a Alto (10). Consulte la tabla siguiente.

0	NP:0	Sin potencia
1	NP:10	Calentar
2	NP:20	Descongelar
3	NP:30	Bajo
4	NP:40	Mediano bajo
5	NP:50	Medio
6	NP:60	Hervor a fuego lento
7	NP:70	Mediano alto
8	NP:80	Recalentar
9	NP:90	Saltear
10	NP:Al	Alto

NOTA

Para verificar el nivel de potencia actual cuando la cocción está en curso, presionar **Nivel de Potencia**.

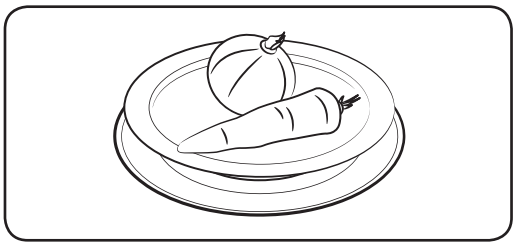
MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 27 2015-01-23 10:58:41

Funcionamiento

Modo automático

Comida Saludable

Para alternativas más saludables, el horno ofrece un total de 16 programas de cocción saludable en 2 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



1. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, en el centro del plato giratorio.

2. Presionar **Verduras/Granos** o **Aves/ Pescado** para seleccionar una categoría.
3. Usar el botón seleccionado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 28 2015-01-23 10:58:42

Guía de comida saludable

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para cocinar, asar y hornear. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos. Los modos y los tiempos de cocción se han preprogramado para su comodidad.

1. Verduras/granos

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Brócoli	250	Enjuagar y limpiar el brócoli fresco y preparar las flores. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2	Zanahorias	250	Enjuagar y limpiar las zanahorias y cortar en rebanadas parejas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
3	Vainitas	250	Enjuagar y limpiar las vainitas. Colocar uniformemente en un bol de vidrio con tapa. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de cocinar, dejar reposar durante 1-2 minutos.
4	Espinacas	150	Enjuagar y limpiar las espinacas. Colocar en un bol de vidrio con tapa. No incorporar agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
5	Mazorca de Maíz	500	Enjuagar y limpiar las mazorcas y colocar en una fuente ovalada de vidrio. Cubrir con film transparente para microondas y pinchar el film. Dejar reposar durante 1-2 minutos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 29 2015-01-23 10:58:42

Funcionamiento

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
6	Papas Peladas	250	Lavar y pelar las papas y cortarlas en tamaños similares. Colocar en un bol de vidrio con tapa. Agregar 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Colocar el bol en el centro del plato giratorio. Cocinar con tapa. Dejar reposar durante 2-3 minutos.
7	Arroz Integral	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 5-10 minutos.
8	Macarron Integral	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar y escurrir bien después. Dejar reposar durante 1 minuto.
9	Quinua	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 1-3 minutos.
10	Bulgur	250	Usar un recipiente de hornear de vidrio grande con tapa. Agregar el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Cocinar con tapa. Revolver antes de dejar reposar, salar e incorporar hierbas. Dejar reposar durante 2-5 minutos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 30 2015-01-23 10:58:42

2. Aves/Pescado

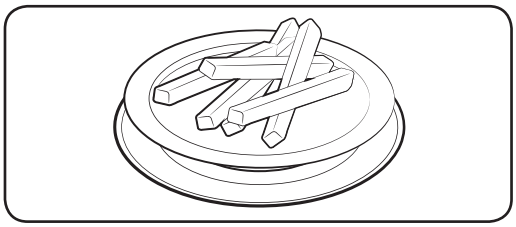
Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Pechuga de Pollo	300	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
2	Pechuga de Pavo	300	Lavar las piezas y colocar en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.
3	Filete de Pescado	300	Enjuagar los filetes y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
4	Filete de Salmón	300	Enjuagar los filetes y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
5	Camarones	250	Enjuagar los filetes de langostino y colocar en un plato de cerámica, agregar 1 cucharada de jugo de limón. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
6	Trucha	400	Colocar 1-2 pescados frescos enteros en un plato apto para horno. Agregar una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón y hierbas. Cubrir con un film transparente para microondas. Pinchar el film. Colocar el plato sobre el plato giratorio. Dejar reposar durante 2 minutos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 31 2015-01-23 10:58:42

Funcionamiento

Cocción Instantánea

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 30 programas de cocción instantánea en 4 categorías diferentes. Aproveche esta función para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán de acuerdo con la receta seleccionada.



1. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas y, luego, en el centro del plato giratorio.

2. Presionar **Aderezo**, **Menú Peruano**, **Palomitas**, o **Papas** para seleccionar una categoría.
3. Usar el botón seleccionado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizada la cocción, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 32 2015-01-23 10:58:42

Guía de cocción instantánea

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para cocinar, asar y hornear. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos. Los modos y los tiempos de cocción se han preprogramado para su comodidad.

1. Aderezo

Código	Tipo de alimento	Ingredientes e Instrucciones
1	Aderezo	Ajo en polvo - 1 cucharadita, cebolla mediana (picada fina) -1, aceite - 3 cucharadas
		Mezclar los ingredientes en un bol y cocinar en el Samsung Chef sin tapar durante 3 minutos.

2. Menú Peruano

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
1	Vegetales al Vapor	250 g	Pesar las verduras (por ejemplo, brócoli, coliflor, zanahorias, pimientos) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en tamaños similares. Colocar la bandeja en el bol. Distribuir los vegetales en la bandeja. Agregar 2 cucharadas de agua. Cocinar cubiertos con la tapa.
2	Vegetales al Vapor	350 g	
3	Vegetales al Vapor	450 g	
4	Vegetales al Vapor	500 g	
5	Nuggets	4 piezas	Colocar una toalla de papel sobre un plato y acomodar los nuggets al estilo de los rayos de una rueda sobre la toalla de papel. No cubrir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
6	Nuggets	6 piezas	
7	Nuggets	8 piezas	

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 33 2015-01-23 10:58:42

Funcionamiento

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
8	Alitas Agridulces	1 fuente	700 grs. de alitas de pollo, ½ tz. de azúcar rubia, 100 grs. de salsa ketchup, ¼ tz. de sillao, ¼ tz. de vinagre, 1 cda. de maicena, 2 dientes de ajo * Opcional: 1 cda. de salsa inglesa
			Retirar el exceso de piel de las alitas, sazonar con sal y pimienta. Hacer pequeños cortes a cada una. En un recipiente mezclar el azúcar, ketchup, sillao, vinagre, maicena y ajos (si desea puede agregar también a esta mezcla la salsa inglesa). Agregar las alitas mezclándolas completamente con la salsa. Llevar al Cheff Samsung destapado.
9	Enrollado de Carne	1 fuente	300 grs. de carne molida, 250 gr. de molida de pollo, ½ manzana rallada, ½ pan francés remojado en leche, 3 huevos duros, 1 tz. de agua, ½ tz. de sillao, 1 cda. de maicena, Sal y pimienta
			En un recipiente mezclar las carnes con la manzana rallada y el pan remojado en leche; sazonar con sal y pimienta. Enmantequillar una bolsa plástica y extender la mezcla de carne sobre esta, colocar los huevos duros enteros en línea en un lado sobre la carne y enrollar con la ayuda del plástico. Colocar el enrollado en molde rectangular. Llevar al Cheff Samsung destapado.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 34 2015-01-23 10:58:42

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
10	Lasagna de Espinacas	1 fuente	200 grs. de espinaca picada, ½ paquete de pasta de wantan, 15 grs. de margarina, 1 receta de salsa blanca ligera, 150 grs. de jamón picado, 200 grs. de queso edam o mozarella picado, 40 grs. de queso parmesano Salsa Blanca: 2 tz. de leche evaporada, 50 grs. de margarina a temperatura ambiente, 2 cdas. de harina, Sal, pimienta y nuez moscada
			Salsa: Derretir la margarina por 20 segundos en el Cheff Samsung. Retirar y agregar la harina y mezclar. Luego agregar la leche revolviendo y agregar también la sal, pimienta y nuez moscada. Cuando la mezcla este integrada llevar al Cheff Samsung destapado por 3 minutos revolviendo a mitad de cocción. Enmantequillar un molde cuadrado de 20x20 cm. Forrar la base con pasta de wantan, agregar salsa blanca, espinacas, jamón y queso edam; luego, wantan, salsa blanca, jamón y queso edam; nuevamente otra capa de wantan, salsa blanca, espinacas, jamón y queso edam; y luego una última capa de wantan solo con salsa blanca y queso parmesano. Colocar encima trocitos de margarina. Llevar al Cheff Samsung destapado.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 35 2015-01-23 10:58:43

Funcionamiento

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
11	Rollitos de Pollo	1 fuente	**Receta para 2 rollitos**: 1 pechuga de pollo deshuesada, 8 tiras de tocino, Sal y pimienta **Salsa**: 3 minutos (aparte), 3 cdas. Sillao, 1 cdta. de Kion fresco rallado, 2 dientes de ajo, 1 tira de cebolla china picada, 1 cdta. Maicena, ½ tz. de agua
			Cortar la pechuga en dos y abrirlas con un corte en el medio, sazonar con sal y pimienta. Rellenar con 3 tiras verdes y una tira blanca de cebolla china y enrollar. Salsa : Diluir la maicena con el agua, agregar el sillao, kion y ajo y mezclar. Llevar esta mezcla al Cheff Samsung por 2 minutos. Revolver a media cocción y una vez lista agregar la cebolla china picada y mezclar. Rociar sobre las pechugas al servir.
12	Brochetas de Pollo	1 fuente	**Receta para 5 brochetas**: 1 pechuga de pollo, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 40 grs. de salsa Shar Siu (o cualquier otra de sabor agridulce), 1 taza de jugo de naranja, 1 cda. de maicena, Sal y pimienta, Palitos de brochetas
			Remojar los palitos de brocheta en agua. Cortar la pechuga, el pimiento y la cebolla en trozos pequeños. Agregar sal y pimienta al pollo. Armar las brochetas colocando cada uno de forma intercalada. Mezclar la salsa agridulce con la naranja y macerar con esta las brochetas por 30 min. Retirar las brochetas de la salsa y colocarlas en un recipiente para microondas (reservar la salsa a un lado por un momento). Agregar la maicena a la salsa anterior y cocinar por 2 minutos en el Cheff Samsung. Remover a media cocción. Verter la salsa sobre las brochetas al servir.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 36 2015-01-23 10:58:43

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
13	Flan Primavera	1 fuente	**Receta para 8 personas**: 1 tz. de zanahoria cortada en cubitos, ½ tz. de arvejitas, 200 grs. de jamón ingles picado, 40 grs. de queso parmesano, 6 huevos, 1 tarro de leche evaporada, 1 cda. de maicena, Sal, pimienta y nuez moscada
			Cocer las arvejitas y zanahorias colocándolas húmedas en bolsa plástica en el Cheff Samsung, pulsar Inicio. Cuando el sonido lo indique retirar las verduras. Dejar el panel con el tiempo restante que indique. En un recipiente mezclar la leche evaporada con la maicena, huevos, sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Agregar el jamón picado, queso parmesano, y las verduras ya cocidas. Verter la mezcla en un molde rectangular. Llevar al cheff Samsung y pulsar la tecla Entradas 2 veces y luego la tecla Inicio.
14	Pastel de Papas	1 fuente	**Receta para 4 personas**: 2 papa blanca grandes, ½ cebolla mediana picada, 1 tz. de leche evaporada, ½ tz. de crema de leche, 40 grs. de queso parmesano, 2 cdta. de maicena, Orégano en polvo, Sal, pimienta y nuez moscada
			Pelar las papas, y cortarlas en láminas muy delgadas. (no remojar) Luego, en un recipiente mezclar la leche evaporada con la crema de leche, la maicena, sal, pimienta y nuez moscada.Enmantequillar un molde cuadrado (de 20x20 cm.) y armar el pastel con capas de papa y cebolla empezando con una base de papas. Al final agregar la mezcla de leches. Terminar espolvoreando con queso parmesano y orégano en polvo.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 37 2015-01-23 10:58:43

Funcionamiento

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
15	Brownies	1 fuente	2 huevos, 1 ¼ tz. de azúcar blanca, 1 tz. de harina, ¼ tz. de cocoa, 75 gr. de mantequilla, 1 cda. de aceite, 2 cdas. de leche, ½ tz. de pecanas picadas **Opcional**: 1 cdta. de vainilla, ½ cdta. de canela
			Suavizar la mantequilla en el Cheff Samsung por 20 segundos (pulsar el numero 20 y luego la tecla Inicio). Agregar el azúcar, huevos, leche y aceite; luego agregar la cocoa, harina, canela, vainilla y pecanas. Colocar en molde de 20x20 cm. (Sin enmantequillar).
16	Keke de Chocolate	1 fuente	1 ½ tz. de harina preparada, 3 cdas. de cocoa, 1 tz. de azúcar, 2 huevos, ½ tz. de aceite, ½ tz. de leche evaporada, ½ tz. de agua, 1 cdta. de vainilla, ¼ cdta. de sal **Opcional**: ½ cdta. de bicarbonato"
			Keke: Enmantequillar un molde para crema volteada y espolvorear con canela. Luego, cernir la harina con la cocoa, sal y bicarbonato (opcional). Aparte, mezclar la leche con el agua, el aceite, los huevos y la vainilla. Agregar esta mezcla a la harina, mezclar bien y al último agregar todo el azúcar.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 38 2015-01-23 10:58:43

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
17	Pie de Maracuyá	1 fuente	**Masa**: 30 unids. de galletas de vainilla (3 paquetes), 75 grs. de margarina derretida **Relleno**: ½ tz. de pulpa de maracuyá (5 unid. Aprox.), 1 lata de leche condensada, 4 yemas de huevo **Merengue**: 4 claras de huevo, ½ tz. de azúcar blanca
			Masa: Moler las galletas de vainilla. Derretir la margarina en el Cheff Samsung por 20 seg. Agregarla a las galletas molidas y mezclar. Colocar la mezcla sobre el molde de pie y presionar hasta que quede bien firme. Dejar enfriar. **Relleno**: Mezclar la leche condensada con el jugo de maracuyá y las 4 yemas. Verter sobre la masa. **Merengue**: Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, colocarlas sobre el pye formando picos de nieve, espolvorear con canela y llevar al Cheff Samsung por un minuto. Retirar y dejar enfriar antes de servir.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 39 2015-01-23 10:58:43

Funcionamiento

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
18	Tres Leches	1 fuente	**Bizcocho**: 1 ½ tz. de harina preparada, 1 tz. de azúcar blanca, ½ tz. de leche evaporada, ½ tz. de agua, 2 huevos, ½ tz. de aceite, 1 cdta. de vainilla, ¼ cdta. de sal **3 leches**: 1 lata de leche condensada, 1 tz. de leche evaporada, 1 tz. de crema de leche **Merengue**: 3 claras de huevo, ½ tz. de azúcar blanca, Chocolate rallado ó canela en polvo
			Bizcocho: Enmantequillar un molde rectangular de 28x18 cm. y espolvorear con pan molido tostado.En un recipiente mezclar la leche evaporada con el agua, los huevos, el aceite y la vainilla, agregar la harina cernida y la sal, luego agregar el azúcar de una sola vez y mezclar bien. Colocar la mezcla en el molde y tapar con un pañito húmedo. **3 leches**: Mezclar la leche condensada con la leche evaporada y la crema de leche.Apenas esté listo el keke retirar del horno, emparejar la superficie de modo que quede plana al ras del molde (cortar un poco de keke si es necesario). Pinchar repetidas veces con un cuchillo y agregar la mezcla de leches sobre el bizcocho hasta que se absorba completamente. Dejar enfriar. Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, una vez frío el postre decorar con el merengue y espolvorear con chocolate rallado o canela en polvo.
19	Tocino	1 rebanada	Seleccionar rebanadas de tocino fresco en la carnicería, la fiambrería o el supermercado. Colocar en una toalla de papel absorbente sobre un plato o una fuente Pyrex aptos para microondas, cubrir con otra toalla de papel y cocinar. Servir.
20	Tocino	2 rebanadas	
21	Tocino	3 rebanadas	

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 40 2015-01-23 10:58:43

3. Palomitas

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
1	Palomitas	85 g	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Tenga cuidado tanto al retirar la bolsa del horno como al abrirla.
2	Palomitas	100g	

4. Papas

Código	Tipo de alimento	Tamaño porción	Ingredientes e Instrucciones
1	Papas	1 pieza	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos.
2	Papas	2 piezas	
3	Papas	3 piezas	
4	Papas	4 piezas	
5	Papas	5 piezas	
6	Papas	6 piezas	

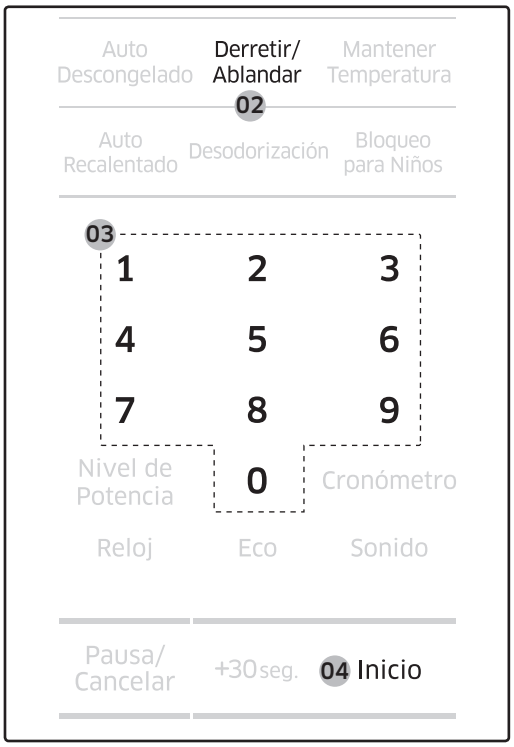
MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 41 2015-01-23 10:58:43

Funcionamiento

Conveniencia

Derretir/Ablandar

Es útil para ablandar o derretir alimentos blandos o productos de confitería como mantequilla, chocolate y azúcar.



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio.
2. Presionar **Derretir/Ablandar**.
3. Usar el botón Derretir/Ablandar nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 42 2015-01-23 10:58:43

Guía de ablandar y derretir

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para ablandar o derretir tipos de alimentos específicos. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

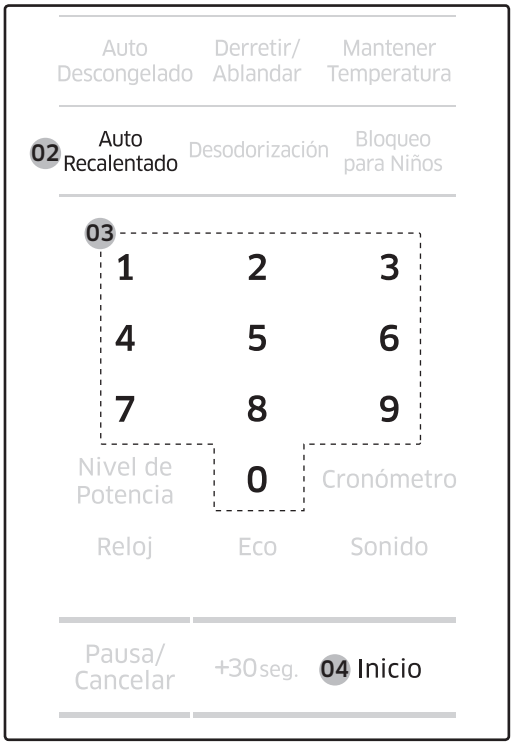
Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Derretir Mantequilla	50	Cortar la mantequilla en 3 o 4 piezas y poner en un bol de vidrio pequeño. Derretir sin tapar. Revolver después de la cocción. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
2	Derretir Mantequilla	100	
3	Derretir Chocolate	50	Rallar el chocolate negro y poner en un bol de vidrio pequeño. Derretir sin tapar. Revolver después de derretir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
4	Derretir Chocolate	100	
5	Derretir Azúcar	25	Poner el azúcar en un bol de vidrio pequeño. Agregar 10 ml de agua por 25 g y 20 ml por 50 g. Derretir sin tapar. Sacar con cuidado, usar guantes para horno. Utilizar una cuchara o un tenedor y verter decoración de caramelo sobre papel para hornear. Dejar reposar durante 10 minutos hasta que se seque y retirar del papel.
6	Derretir Azúcar	50	
7	Ablandar Mantequilla	50	Cortar la mantequilla en 3 o 4 piezas y poner en un bol de vidrio pequeño. Ablandar sin tapar. Dejar reposar durante 1-2 minutos.
8	Ablandar Mantequilla	100	

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 43 2015-01-23 10:58:43

Funcionamiento

Auto Recalentado

Usar el Auto Recalentado para calentar sobrantes o alimentos precocidos. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio y cerrar la puerta.
2. Presionar **Auto Recalentado**.
3. Usar el botón Auto Recalentado nuevamente o los botones numéricos para seleccionar un programa específico.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 44 2015-01-23 10:58:43

Guía de auto recalentado

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para recalentar alimentos. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

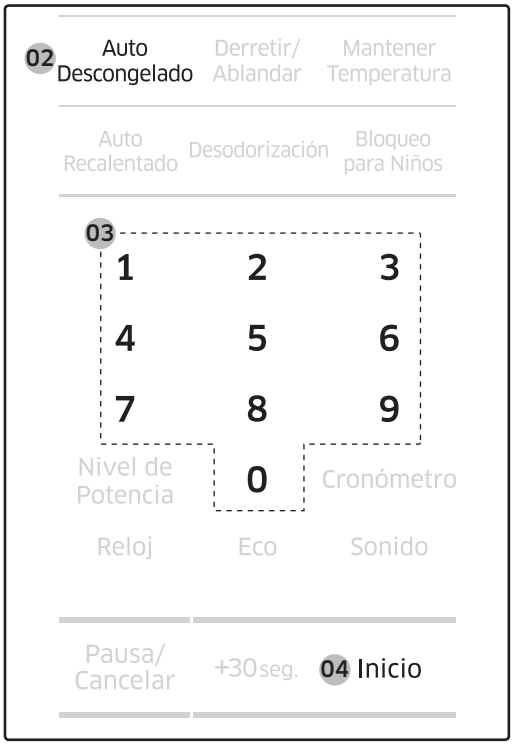
Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Instrucciones
1	Plato de Comida	1 serving	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado o papel encerado debajo del plato. Contenido: 90-110 g de carne, ave o pescado (hasta 170 g. con hueso), ½ taza de almidón (papas, pastas, arroz, etc.), ½ taza de verduras (alrededor de 90-110 g)
2	Guisado	200-230	Cubrir el plato con una tapa o un envoltorio plástico ventilado. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guiso, alimentos refrigerados.
3	Guisado	400-450	
4	Guisado	600-690	
5	Guisado	800-920	
6	Pasta	200-230	
7	Pasta	400-450	
8	Pasta	600-690	
9	Pasta	800-920	

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 45 2015-01-23 10:58:44

Funcionamiento

Auto Descongelado

Es útil para descongelar carne, aves o pescado. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio y cerrar la puerta.
2. Presionar **Auto Descongelado** para seleccionar una categoría.
3. Usar los botones numéricos para seleccionar el peso.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

NOTA

- El horno emite una señal sonora a la mitad del ciclo para recordarle que debe dar vuelta los alimentos. Dar vuelta los alimentos y volver a presionar Start (Inicio) para continuar. Cuando haya finalizado el ciclo, el horno emitirá una señal sonora 4 veces.
- Se pueden descongelar los alimentos en forma manual. Para ello, usar un modo de cocción con solo el 20 % del nivel de potencia predeterminado del modo de cocción. Para obtener más información, consultar la sección Nivel de potencia.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 46 2015-01-23 10:58:44

Guía de auto descongelado

La siguiente tabla presenta los programas automáticos para descongelar alimentos. La tabla presenta las cantidades, los rangos de peso y las recomendaciones correspondientes de los alimentos.

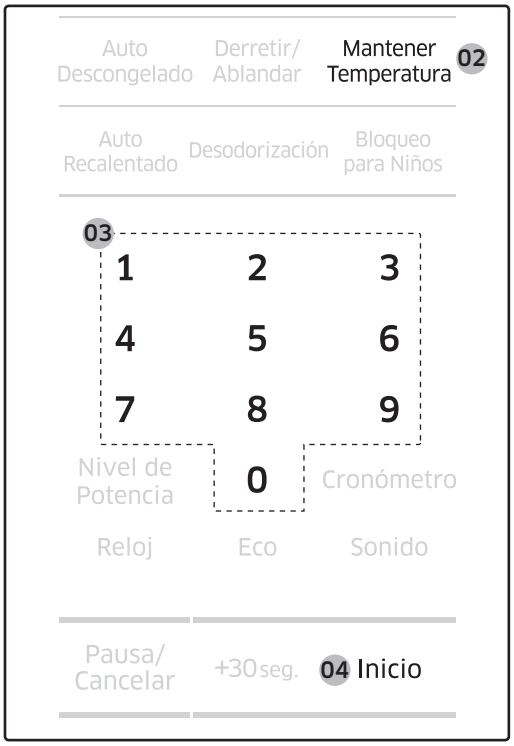
Código	Tipo de alimento	Tamaño porción (kg)	Instrucciones
1	Roast Beef, Cerdo	0,1-2,6	Colocar la carne con la parte más gruesa hacia el centro del plato, cubrir. Usando la tecla de descongelado, seleccionar el peso y presione la tecla Inicio. Al oír la señal sonora, dar vuelta la carne.
2	Bistecs, Chuletas, Pescado	0,1-2,6	
3	Carne Molida	0,1-2,6	
4	Pollo Entero	0,1-2,6	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Usando la tecla de descongelado, seleccionar el peso y presione la tecla Inicio. Dar vuelta el pollo cuando el horno emita señales sonoras. Dejar reposar durante 20-60 minutos.
5	Pollo en Piezas	0,1-2,6	

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 47 2015-01-23 10:58:44

Funcionamiento

Mantener la temperatura

Si desea mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos, utilice esta función. El tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia se ajustan de acuerdo con el programa seleccionado.



1. Colocar los alimentos en el centro del plato giratorio y cerrar la puerta.
2. Presionar **Mantener Temperatura**. El tiempo predeterminado es de 99 minutos.
3. Usar los botones numéricos para programar el tiempo de calentamiento.
4. Presionar **Inicio**.
5. Una vez finalizado el ciclo, después de que suena la señal sonora 4 veces, usar guantes para horno al retirar los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

- No se debe usar esta función para recalentar alimentos fríos. Se utiliza solo para mantener calientes los alimentos que acaban de ser cocinados.
- No mantener los alimentos durante más de 1 hora. La superficie de los alimentos podría secarse.
- No colocar alimentos cubiertos con tapa o con envoltorios plásticos en el horno.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 48 2015-01-23 10:58:44

Desodorización

La desodorización ayuda a eliminar los malos olores del interior del horno después de cocinar. El tiempo predeterminado es de 5 minutos.

- Para activar, presione **Desodorización** y **Inicio** en el panel de funciones.
- Para cambiar el tiempo, presione +**30seg.** para aumentar en 30 segundos (máx: 15 min).

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 49 2015-01-23 10:58:44

Cocción inteligente

Ofrecemos estas guías de cocción para ayudarle a sacar el máximo provecho de este horno. Experimente nuestros conocimientos de cocina para añadir comodidad y riqueza a su vida.

Guía de cocción en microondas

- Cubrir los alimentos durante toda la cocción. La humedad vaporizada de los alimentos circula por el interior y ayuda a cocinar de manera uniforme.
- Al finalizar la cocción, dejar reposar durante el tiempo especificado. Esto permite que los alimentos se nivelen en el interior.
- Usar solo utensilios de cocina aptos para microondas.

Verduras congeladas

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
- Revolver dos veces durante la cocción y una vez después de la cocción y, luego, agregar aderezos a su gusto.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Espinaca	150	60 %	5-6
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300	60 %	8-9
	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Arvejas	300	60 %	7-8
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Ejotes	300	60 %	7½-8½
	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (zanahorias/arvejas/maíz)	300	60 %	7-8
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras varias (estilo chino)	300	60 %	7½-8½
	Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 50 2015-01-23 10:58:45

Verduras frescas

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
- Cortar los ingredientes en trozos lo más pequeños posibles para reducir el tiempo de cocción.
- Agregar 30-45 ml de agua fría por cada 250 g a menos que se especifique lo contrario.
- Revolver una vez durante la cocción y una vez después de la cocción y, luego, agregar aderezos a su gusto.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250 500	90 %	4½-5 7-8
	Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Colecitas de Bruselas	250	90 %	6-6½
	Agregar 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zanahorias	250	90 %	4½-5
	Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Coliflor	250 500	90 %	5-5½ 7½-8½
	Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos en el centro. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Zapallitos	250	90 %	4-4½
	Cortar los zapallitos en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Berenjenas	250	90 %	3½-4
	Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Poros	250	90 %	4-4½
	Cortar los poros en rebanadas delgadas. Dejar reposar durante 3 minutos.		

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 51 2015-01-23 10:58:45

Cocción inteligente

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Hongos	125 250	90 %	1½-2 2½-3
	Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Cebollas	250	90 %	5-5½
	Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pimientos	250	90 %	4½-5
	Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Papas	250 500	90 %	4-5 7-8
	Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Nabo repollo	250	90 %	5½-6
	Cortar el nabo en cubos pequeños. Dejar reposar durante 3 minutos.		

Arroz y pasta

Arroz

- Utilizar un recipiente Pyrex de vidrio grande con tapa. Tener en cuenta que el arroz duplica su volumen durante la cocción.

Pasta

- Utilizar un recipiente de vidrio Pyrex grande. Cocinar destapado.
- Agregar agua hirviendo, una pizca de sal y revolver bien. Revolver varias veces durante y después de la cocción.
- Cubrir con tapa mientras se deja reposar y, luego, escurrir bien.

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (sancochado)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos.		

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 52 2015-01-23 10:58:45

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz integral (sancochado)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Agregar 500 ml de agua fría (250 g). Agregar 750 ml de agua fría (375 g). Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	250 g	90 %	16-17
	Agregar 500 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Mezcla de granos (arroz + cereal)	250 g	90 %	17-18
	Agregar 400 ml de agua fría. Dejar reposar durante 5 minutos.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Agregar 1000 ml de agua caliente. Dejar reposar durante 5 minutos.		

Guía de recalentado

General

Esta guía de recalentado se basa en la condición de que la temperatura ambiente esté entre 18 °C y 20 °C para los líquidos y entre 5 °C y 7 °C para los alimentos fríos. Respetar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo que se especifica en esta tabla.

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Verter en tazas y recalentar sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 53 2015-01-23 10:58:45

Cocción inteligente

Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (g)	Potencia	Tiempo (min.)
Estofado (frío)	350	60 %	4½-5½
	Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (fría)	350	60 %	3½-4½
	Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (fría)	350	60 %	4-5
	Colocar la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Platos preparados (fríos)	350 450	60 %	4½-5 5½-6½
	Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Dejar reposar durante 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (fría)	400	60 %	6-7
	Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del recalentamiento. Revolver bien antes de servir. Dejar reposar durante 1-2 minutos.		

Cuidado especial con los alimentos para bebés

Para evitar accidentes como quemaduras, se debe tener especial cuidado con los alimentos para bebés antes de servirlos. Asegúrese de seguir estrictamente esta guía de recalentado para los alimentos para bebés.

Alimento para bebés

- Usar un plato hondo de cerámica y cubrirlo con una tapa de plástico.
- La temperatura recomendada para servir es 30-40 °C.

Leche para bebés

- Usar un biberón esterilizado y recalentarlo sin tapa.
- Quitar la tetina antes de recalentar. De lo contrario, la leche en el biberón puede hervirse y derramarse.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 54 2015-01-23 10:58:45

Tipo de alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (seg.)
Alimento para bebés (verduras + carne)	190 g	60 %	30
	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	190 g	60 %	20
	Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura.		

Guía de descongelamiento

Esta guía de descongelamiento se basa en la condición de que los alimentos congelados estén entre -18 °C y -20 °C en temperaturas internas. El tiempo de reposo varía dependiendo del tipo de alimento (carne o verduras) y el tamaño de la porción (trozos de alimentos más delgados o más gruesos).

- Colocar los alimentos congelados en un recipiente apto para microondas sin tapa.
- Darlos vuelta a la mitad del tiempo de descongelamiento y escurrirlos bien al finalizar.

Tipo de alimento		Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Carne	Carne molida	250 g 500 g	20 %	6-7 8-13
	Bistec de cerdo	250 g		7-8
	Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-30 minutos.			

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 55 2015-01-23 10:58:45

Cocción inteligente

Tipo de alimento		Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min.)
Carne de ave	Presas de pollo	500 g (2 piezas)	20 %	14-15
	Pollo entero	1200 g		32-34
	Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 15-60 minutos.			
Pescado	Filetes de pescado	200 g	20 %	6-7
	Pescado entero	400 g		11-13
	Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 10-25 minutos.			
Frutas	Frutos rojos	300 g	20 %	6-7
	Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Dejar reposar durante 5-10 minutos.			
Pan	Panecillos (50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	20 %	1-1½ 2½-3
	Tostada/ Emparedado	250 g		4-4½
	Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g		7 – 9
	Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Dejar reposar durante 5-20 minutos.			

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 56 2015-01-23 10:58:45

Rápido y fácil

Derretir miel cristalizada

Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 20-30 segundos al 30 %, hasta que la miel se derrita.

Derretir gelatina

Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.
Caliente durante 1 minuto al 30 %.
Revuelva después de derretir.

Cocinar glaseados/baños (para pasteles y tartas)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Cocinar mermelada

Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien.
Cocine con tapa durante 10-12 minutos al 90 %.
Revuelva varias veces durante la cocción.
Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

Cocinar budines/flanes

Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa.
Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos al 90 %.
Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Dorar láminas de almendra

Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano.
Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos al 60 %.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 57 2015-01-23 10:58:45

Resolución de problemas

Podría surgir algún problema al utilizar el horno. En ese caso, consulte primero la siguiente tabla e intente poner en práctica las sugerencias. Si el problema persiste, o si algún código de información sigue apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con un centro de servicio local de Samsung.

Puntos de verificación

Si encuentra algún problema con el horno, verifique primero la siguiente tabla e intente poner en práctica las sugerencias.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se muestra la hora.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Desactive la función Eco.
El horno no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos de alguna sustancia extraña.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar vuelta el alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Inicio para iniciar el funcionamiento.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 58 2015-01-23 10:58:45

Problema	Causa	Acción
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/ salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno.
El horno no recibe corriente.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/ salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 59 2015-01-23 10:58:45

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
El horno no calienta.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con base plana.
Calienta poco o muy despacio.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con base plana.
La función de calentar no funciona.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con base plana.
La función de descongelar no funciona.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con base plana.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 60 2015-01-23 10:58:45

Problema	Causa	Acción
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón "**Cancelar**".
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizado la función de cocción automática, la señal sonora indica que es hora de dar vuelta el alimento que está descongelándose.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón **Inicio** para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/ descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
Gotea agua.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Hay fugas de vapor desde la puerta.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
Queda agua en el horno.	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 61 2015-01-23 10:58:45

Resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 5 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.
Cuando se presiona el botón +30seg. el horno comienza a funcionar.	Esto ocurre cuando el horno no estaba funcionando.	El horno de microondas está diseñado para funcionar presionando el botón +30seg. cuando no estaba funcionando.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiados grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.

NOTA

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 62 2015-01-23 10:58:46

Códigos de información

Código	Descripción	Acción
C-d0	Los botones de control se presionan luego de 10 segundos.	Indica que hay que limpiar las teclas y verificar si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a ocurrir, apagar el horno de microondas por 30 segundos y volver a intentar la configuración. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 63 2015-01-23 10:58:46

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo		MS40J5133AT
Fuente de alimentación		220 V ~ 60 Hz
Consumo de potencia		1600 W
Potencia de salida		100 W / 1000 W (IEC - 705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Magnetrón		OM75P (31)
Método de enfriamiento		Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	Unidad principal	555 x 313 x 473 mm
	Cámara de cocción	375 x 249 x 408 mm
Volumen		1,4 pies cúbicos
Peso	Neto	17 kg

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 64 2015-01-23 10:58:46

Grac ias por elegir a Samsung

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

MS40J5133AT_PE_DE68-04345C-00_MES.indd 65 2015-01-23 10:58:46

Notas

Notas

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com/ar/support
URUGUAY	000-405-437-33	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PARAGUAY	009-800-542-0001	
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	www.samsung.com/cl/support
COLOMBIA	Bogotá 600 12 72 Gratis desde cualquier parte del país 01 8000 112 112 ó desde su celular #SAM(726)	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	0-800-507-7267 00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICA	1-800-751-2676	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
ECUADOR	1-800-10-72670 1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013 1-800-299-0033	
HONDURAS	800-27919267 800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-234-7267 1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PANAMA	800-7267 800-0101	
PERU	0-800-777-08 Desde celulares por favor llamar al número 336 8686	www.samsung.com/pe/support
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ve/support

DE68-04345C-00